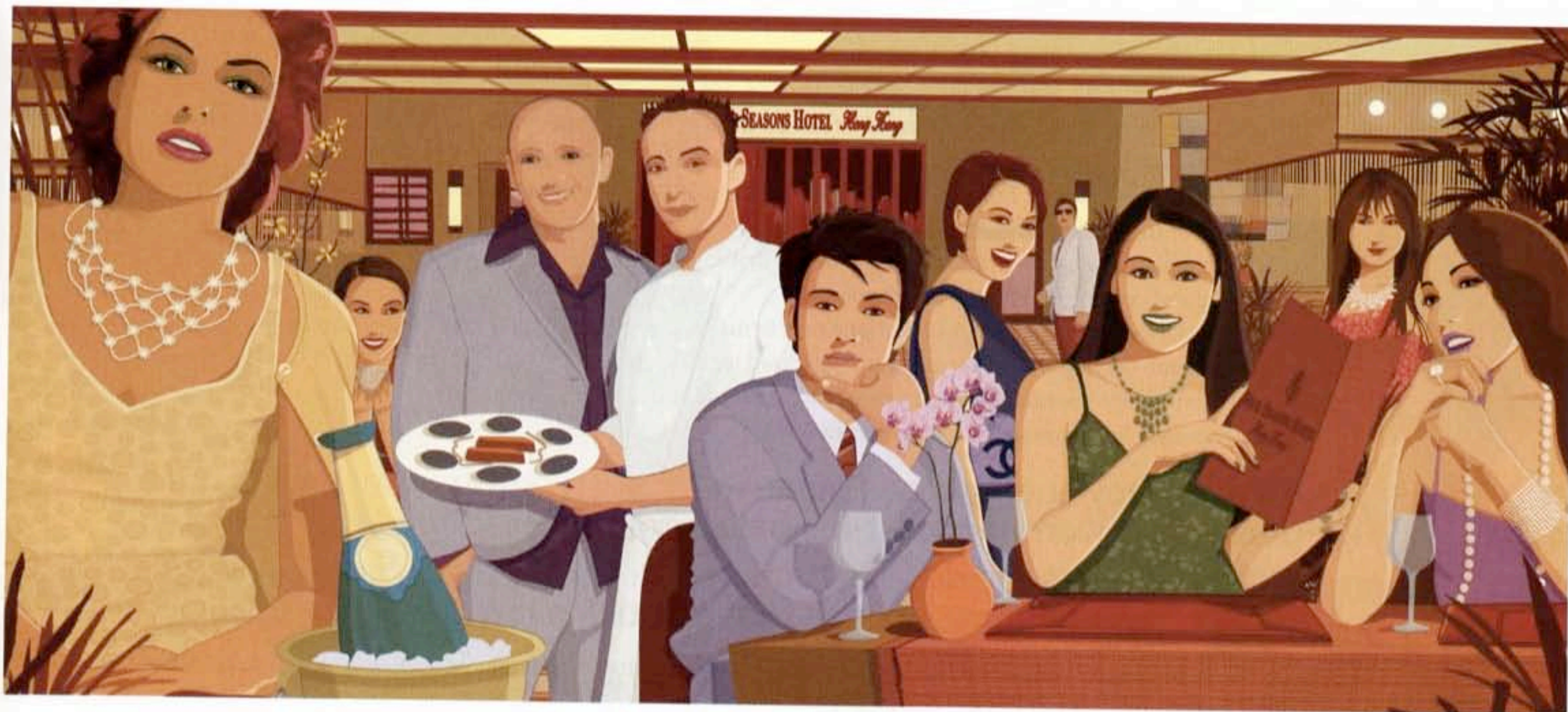




social register
carnet mondain
shinan govani



A Feast Out East At a fabulous dinner party in one of Hong Kong's newest luxe hotels, Canada's Rubino Brothers prove their star supremacy.

Festin débridé À l'occasion d'un somptueux banquet dans un luxueux hôtel de Hong Kong, les frères Rubino font saliver une chic assemblée.

In Hong Kong, a star chef from Canada is doing a belly dance – but not with his hips. “That’s the hamachi yellowtail,” Guy Rubino says softly, talking me through a three-belly dish he’s devising for a big bold dinner that night. “Flown in from Japan,” he adds. “Just came in an hour ago.”

Rubino points to a boar’s belly. There’s a modern-art-crumbs thing happening around his lips, and beads of sweat escaping from his gotta-love garden-gnome hairdo, while the room around him clinks and clunks through the unyielding white noise of a kitchen just hours away from a main event. The boar bellies – straight from Australia – are presented on dainty rocks, which, Rubino explains coquettishly, come courtesy of the superluxe spa in the hotel. “I went and stole them when I arrived,” he confesses.

“Tonight is all about indulgence,” continues the man on a culinary mission. “It’s all about champagne,” he footnotes, referring to the 1999 Moët & Chandon vintage that the top French quench reliever is celebrating *ce soir* via a fabulous spin-the-bottle dinner in the new Four Seasons Hotel.

Even for a metropolis that likes to show off – is it me or are there more Prada stores than drugstores in Hong Kong? – this is a far-out venture. For Guy and his brother (the more nuts-and-bolts Michael), it’s a plum chance to up their global Q rating. Known for their fine restaurants Rain and Luce back home in Toronto, plus a reality-ish TV food show called *Made to Order* that’s shown worldwide, the Brothers Rubino have come to this, the most manic town in the Middle Kingdom, to →→

À Hong Kong, un grand chef canadien va bientôt prêter le flanc et en apprêter quelques-uns. «Ça, c’est le hamachi», m’explique Guy Rubino d’une voix douce en décrivant le plat aux trois flancs qu’il est en train de concevoir pour un important dîner le soir même. «Venu du Japon par avion, poursuit-il. Arrivé depuis une heure.»

Rubino me désigne un flanc de sanglier. Des miettes s’accrochent artistiquement aux commissures de ses lèvres et de la sueur perle sur sa tonsure lutine alors qu’autour de lui la pièce est noyée dans le brouhaha incessant qui assourdit toute cuisine à quelques heures d’un grand événement. Les flancs de sanglier (directement d’Australie) sont disposés sur de coquets cailloux, lesquels, explique le coquin maître queux, sont fournis par l’ultraluxe spa de l’hôtel. «En fait, je les ai volés à mon arrivée», avoue-t-il.

«Ce soir, tout est affaire de gourmandise, continue ce missionnaire de la gastronomie. Tout est affaire de champagne», ajoute-t-il, en référence au millésime 1999 que le grand étancheur de soifs français Moët & Chandon se prépare à célébrer en donnant un fabuleux banquet au nouvel hôtel Four Seasons.

Même pour une métropole qui aime en mettre plein la vue (est-ce moi qui me fais des idées, ou est-ce qu’il y a plus de boutiques Prada que de pharmacies à Hong Kong?), la soirée promet d’être sensationnelle. Guy et son frère (le pratico-pratique Michael) y voient une chance en or de faire monter leur cote à la Bourse des célébrités. Connus pour leurs chics restaurants torontois Rain et Luce, ainsi que pour *Made to Order*, leur rendez-vous culinaire télédiffusé partout dans le monde, les Rubino sont venus ici, dans la plus frénétique cité de l’empire du Milieu, pour mettre →

Shinan Govani is the Scene columnist for the *National Post* and frequently appears on television commenting on celebrities and the social whirl. Write him at sgovani@enroutemag.net. Shinan Govani est chroniqueur jet-set au *National Post*, et il est fréquemment invité à faire ses commentaires sur les vedettes et la vie mondaine à la télé. On peut le joindre à sgovani@enroutemag.net.



→→ put their brotherly revue on the road.

A sibling bond that's also a brand, Guy and Michael are in the odd position of being more famous here than in Canada. (Girls actually throw themselves at their feet here.) Maybe it's because their show airs on Discovery Asia with its potential viewership of 100 million people or maybe it's because it's one of those inexplicable *Lost in Translation*-type things that form a part of global culture. Either way, it's a hoot.

"This is delicious," a woman with a lot of gold next to me says as she tucks into Guy's goose later that night. The crowd is very, very chic and wouldn't be out of place at a party for Paris Fashion Week. That man in the tomato-red pants somehow manages to

It's a cowboy energy that's made this town a new frontier, oblivious to those once-worrying what-ifs that surrounded the handover to China.

Il y a ici une énergie de ville frontière, qui fait oublier à Hong Kong les inquiétudes et interrogations ayant entouré la rétrocession à la Chine.

work it so he doesn't look like he's an escapee from a caprese salad. That woman with all the sequins somehow manages not to look like Liza Minnelli. It's flashy but just right too.

The hair, the watches and the shoes – the three things that always give it away – are top-notch. A glimpse, maybe, into how totally cool and with-it Hong Kong is despite the nagging worries these days of being left in the dust by Shanghai over in the mainland, which seems to have major buzz and non-stop construction on its side.

There's plenty new in this town too, a writer with *Hong Kong Tatler* magazine tells me post-dinner in the DJ-ablaze ballroom. There's a new chief executive and a just-finished cable car that whisks you up to the Giant Buddha on Lantau Island. There's this Four Seasons – located right on the harbour on what is probably the best real estate around – and a new Ritz-Carlton and Mandarin Oriental. "Don't forget about Harvey Nichols," I remind the writer, having visited the posh retailer the day before. It's a cowboy energy, we both decide – one that's made this town a new frontier, oblivious to those once-worrying what-ifs that surrounded the handover to China.

Making the rounds in the room is a gorgeous woman in a wide white corset that doubles as a glass holder and comes equipped with dozens of little slots bearing flutes of Moët & Chandon. It's ridiculously over-the-top – just like Hong Kong itself, which comes off as such an East-West mishmash that you can't help but think that if this city were a woman, she'd be playing mah-jong in her Manolo Blahniks.

The Brothers Rubino are ready to party now that this leg of their ongoing show is over. What better place than this town, where work begets play, which begets work? And what better place than Hong Kong with its must-be-seen-to-be-believed spires – a truly Jetsons-like skyline – if you've got truly towering ambitions? ←

Write to us: letters@enroutemag.net

→ leur fraternel duo en orbite.

Guy et Michael (les frères, mais aussi la marque Rubino) sont curieusement plus célèbres ici qu'ils ne le sont au Canada. (Les Hongkongaises se jettent littéralement à leurs pieds.) C'est sans doute parce que leur émission passe sur la chaîne Discovery Asia, avec ses 100 millions de téléspectateurs potentiels, à moins que ce soit par un de ces phénomènes inexplicables façon *Traduction infidèle* dont la culture globale est faite. Peu importe, c'est génial.

«C'est délicieux», susurre une convive couverte de bijoux en se délectant de l'oie de Guy, plus tard, au cours du festin. Les invités sont hyperchics et ne dépareraient pas une soirée de la Semaine de la mode à Paris: tel homme en pantalon rouge

tomate fait preuve d'une telle classe qu'on oublie qu'il a l'air de sortir tout droit d'une salade de Capri; telle femme à paillettes réussit admirablement à ne pas ressembler à Liza Minnelli. Voyants, mais de bon goût.

Les coiffures, les montres et les chaussures (trois détails qui ne mentent jamais) sont évidemment parfaites. Des indices qui laissent voir à quel point Hong Kong est totalement cool et dans le vent, malgré l'inquiétude persistante d'être doublée par Shanghai, qui semble avoir le vent en poupe et tous les mégachantiers de construction.

Il y a beaucoup de nouveau ici aussi, me dit après le repas un journaliste du magazine *Hong Kong Tatler*, pendant qu'un DJ fait surchauffer la salle de danse. Un nouveau chef de l'exécutif vient d'entrer en fonction, et un funiculaire flambant neuf vous amène jusqu'au bouddha géant dans l'île de Lantau. Il y a le Four Seasons où nous sommes (dans le port, probablement le meilleur emplacement des environs) ainsi que de nouveaux Ritz-Carlton et Mandarin Oriental. «Sans parler de Harvey Nichols», je me permets d'ajouter, moi qui ai effectué une visite au très chic magasin la veille. Nous finissons par conclure qu'il y a ici une énergie de ville frontière, qui fait oublier à Hong Kong les inquiétudes et interrogations ayant entouré la rétrocession à la Chine.

Une superbe femme parcourt la salle, vêtue d'une guêpière blanche qui fait aussi office de porte-verre où pendent des dizaines de flûtes Moët & Chandon. C'est délirant, à l'image de Hong Kong elle-même, où l'Orient et l'Occident se mêlent si confusément qu'on ne peut s'empêcher de penser que, si cette ville était une femme, elle jouerait au mah-jong chaussée de Manolo Blahnik.

Maintenant que leur prestation est terminée, les frères Rubino ont le cœur à la fête. Quel meilleur endroit que cette ville où travail et loisirs sont inséparables? Quoi de mieux que Hong Kong et son paysage urbain hérissé de flèches hallucinantes si vos ambitions grattent déjà le ciel? ←

Vos commentaires: courrier@enroutemag.net



For information on the new Four Seasons Hotel Hong Kong, see Itinerary (page 147).

Pour de plus amples détails sur le nouveau Four Seasons Hong Kong, consultez l'itinéraire (page 147).